

Steakzubereitung

Rückwärtsgaren



1. Den Fleischsaft abtropfen lassen und gut mit einem Küchentuch trocknen.



2. Anschließend das Fleisch in min. 3-4 cm dicke Scheiben schneiden.



3. Mit Olivenöl, Gewürzen und Kräutern von beiden Seiten beträufeln/bestreuen.



4. Die Steaks für mind. 2 Stunden bei bis zu 53 °C in den Ofen/Grill geben.



5^a Mit Butterschmalz in einer Pfanne scharf anbraten (max. 2 Min/Seite) ...



5^b ... oder auf dem sehr heißen Grill zubereiten.



6. Vor dem Servieren für ca. 10 Minuten im Backofen bei 50-53 °C ruhen lassen.



Guten Appetit!